Anno XXXIV — Fasc. 789 Roma, 1° Ottobre 1938-XVI (*Spedizione in abbonamento postale*)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 6 OCT 1938

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 789 (1° Ottobre 1938)

I gloriosi artefici della pace divina e benefica (*Carlo Alberto Cortina*) — I Parlamentari per l'Agricoltura: A tutela del rimboschimento (*Deputato Bertagna*) — La svinatura (*C. Mensio e C. Forti*) — L'allevamento poderale della pecora (*Dott. Marinangeli*) — La produzione della piccola zootecnia (*Giovanni Savorelli*) — Le piantagioni Autunnali (*Dott. Ranzi*) — Come si raccolgono e come si conservano le frutta invernali (*Dott. Beta*) — Quali sono i formaggi italiani e dove esportarli. — Curiamo le Piante! Consigli per ottobre (*Dott. Bongini*) — Cronaca Agraria — Note pratiche — Rubrica di Varietà — La radio agricola.

e

Curiamo le Piante

Si pubblica ogni quindici giorni

VITTORIA DEL GRANO

La campagna granaria decorsa ha dimostrato ancora una volta che, pure in presenza di un andamento stagionale sfavorevole, le

CONCIMAZIONI CHIMICHE

hanno dato risultati superiori ad ogni aspettativa.

Alla semina:
Perfosfato Minerale e Solfato Ammonico

In copertura durante l'inverno:
Nitrato di calcio o Nitrato Ammonico

RAZZE ELETTE e CONCIMAZIONI RAZIONALI
costituiscono il binomio infallibile per la

VITTORIA DEL GRANO

: BOMBRINI PARODI - DELFINO :

CONTRO la ruggine del grano

"ASPORITAL,,
D'AMICO

Anticrittogamico in polvere

Si applica a secco
con comuni polverizzatori

S. A. La Commerciale B.P.D.
ROMA - Corso Umberto I, 267 - ROMA

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. 24 - Estero L. 34 - Abb. sem.: L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1,20
Col premio gratuito e franco **"L'Almanacco degli Agricoltori,,** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni

Banca Nazionale del Lavoro

Istituto di Credito di Diritto Pubblico
Capitale L. 180.000.000

Tutte le operazioni di Banca
Servizi di esattoria e Tesoreria
Direzione Generale - ROMA

113 Dipendenze in Italia e nell'Africa Italiana - Corrispondenti in tutta Italia ed all'estero.

Sez. Autonoma per il Credito Cinematografico
Capitale L. 40.000.000
Sez. Autonoma per il Credito Fondiario
Cap. e Ris. L. 83.630.738
Sez. Aut. per il Credito Alberghiero e Turistico
Capitale L. 50.000.000
Credito Agrario - Credito Peschereccio

G.B. PARAVIA & C.

Torino - Milano - Padova - Firenze
Roma - Napoli - Palermo

FRUTTI-COLTURA

7 PUBBLICAZIONI:

BARILI PIETRO. **La concimazione delle piante da frutto** - con illustrazioni nel testo e 15 tavole fuori testo **L. 12 —**

BERNINI ASTORINO. **Manuale dell'innestatore** - con 18 tavole fuori testo **L. 4 —**

BONI GIGLIO. **Norme di frutticoltura pratica per gli agricoltori** - con 46 illustrazioni nel testo e 8 tavole fuori testo **L. 7,50**

FERRARIS EMANUELE. **Il pesco** - con 45 illustrazioni nel testo e 13 tavole fuori testo **L. 9,50**

FOLLONI AMEDEO. **Il metodo Re di potatura del pesco** - con 20 tavole fuori testo **L. 4 —**

MAIONE RAOUL. **Il cedro** - con 11 tavole fuori testo **L. 4 —**

MUSMARRA ALFIO. **L'opuntia** (Il fico d'India) - con 12 tavole fuori testo **L. 7,50**

BANCA D'ITALIA

CAPITALE VERSATO L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:

Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI

Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Asti - Avellino - Barletta - Belluno - Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Brindisi - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Carrara - Caserta - Castellammare di Stabia - Catania - Catanzaro - Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Grosseto - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Pola - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Sondrio - Spezia - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo - Zara.

AGENZIE:

Aosta - Biella - Bressanone - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Empoli - Enna - Faenza - Frosinone - Genova - Iesi - Iglesias - Ivrea Lecco - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Milazzo - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pallanza - Pescia - Pinerolo - Postumia - Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva di Trento - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Tolmino - Torre Annunziata - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NEI POSSEDIMENTI ITALIANI.

Nell'Africa Orientale: Addis Abeba - Asmara - Mogadiscio - Chisimaio - Cheren - Massaua.

Nell'Africa Settentrionale: Tripoli - Bengasi.

Nelle Isole Egee: Rodi.

BANCO DI NAPOLI

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO
FONDATO NEL 1539

Fondi di dotazione e riserve Lire UN MILIARDO E MEZZO

La Banca più antica esistente nel mondo
Il più ingente complesso di fondi patrimoniali
e di riserva fra gli Istituti di credito italiani

Direzione Generale: NAPOLI

SEZIONE DI CREDITO AGRARIO:

— 21 Uffici Provinciali — 108 Agenzie autorizzate ad esercitare direttamente il credito agrario — 326 Enti intermedi
— Tutte le operazioni di credito agrario di esercizio e di miglioramento
— Credito peschereccio

Attività della Sezione nel decennio 1927-1937

Lire 3 MILIARDI 360 MILIONI di operazioni compiute
Lire 7 MILIONI erogate per premi e sussidi alle Istituzioni che svolgono opera proficua per l'agricoltura

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA
a capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale
NOVARA
Num. 6 Sedi - N. 80 succursali - N. 137 Agenzie
Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA
TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

DITTA
Pietro Graziani
Via Garibaldi 149 FERRARA
POZZI ARTESIANI - TRIVELLAZIONI - SONDAGGI
IMPIANTI IDRICI - IRRIGAZIONI - ACQUEDOTTI
RICERCHE MINERARIE CON PROVE DI RABDOMANZIA

Sopraluoghi e preventivi a richiesta
Le migliori condizioni e prezzi
L'esecuzione più accurata

Ditta di fiducia dei R.R. Ministeri Enti parastatali comunità religiose ecc.

COL TELEFONO
non v'è isolamento

Il telefono sopprime le distanze

Il telefono è vita

La Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione

(Liguria - Toscana - Lazio - Sardegna)

INDIRIZZI UTILI

Allevamenti vari

Azienda Agricola VENTURI
GALLIERA (Bologna)
Il più importante allevamento italiano di Pecore Caracul e Nutrie
É Concessa la visita all'allevamento
Si forniscono notizie ed istruzioni.

CONIGLI - CANI
POLLI-INCUBATRICI
CHIEDERE LISTINO
Premiato Stab. di Avicoltura
L. Pochini - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis
Volendo il catalogo franco raccomandato spedire L. 5

Dott. LINO ZANONI
CARPI (Modena)
LIVORNESE selezionata
CONIGLI da carne e da pelliccia
COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Premiato Grande Allevamento del
Pappagallino ondulato d'Australia
in tutti i colori esistenti
Geom. Roberto D'Orazio
Via Arcipeschieri - MESSINA

Vivai e viti

Premiato Stabilimento Alberifrutticolo
G. FAGNOLI & Figli
TERRA DEL SOLE (Forlì)
PIANTE FRUTTIFERE, D'ORNAMENTO
OLMI PUMILA
Viti - Semi - Rosai ecc.
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

VIVAIO SCUOLA
E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle miglior specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano. — Prezzi modici
Chiedere catalogo

Viti Americane e Alberi da Frutto
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
Domandare catalogo gratis

Mangimi per bestiame

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. It. Mangimi concentrati "ALADINA,,
Milano - Rogoredo - Cas. Post. 3

Enologia

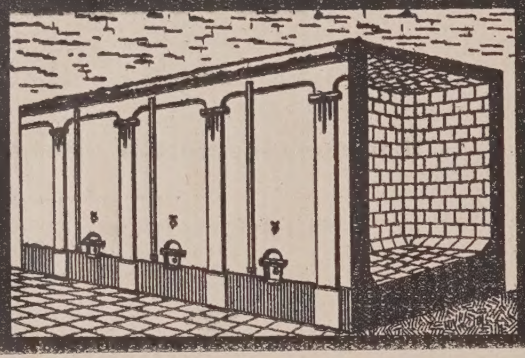
VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
Verona - Piazza Erbe, 28
Conservatrice - Disacitante
Chiarificante - Rigeneratore
Sale composto speciale
BREVETTO N. 2723

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
Contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome "CREOLINA,,
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

BOTTI IN CEMENTO

CON O SENZA RIVESTIMENTO DI VETRO



PER VINI · LIQUORI · OLII

Prima Ditta specializzata in Italia dal 1884

BORSARI & C MILANO VIA SILVIO PELLICO 7

SGARAVATTI SEMENTI PADOVA

Le più vaste colture d'Italia per le sementi selezionate

CATALOGO GRATIS

PREMIATA DITTA ORTICOLA

Paolo Bartolozzi & F.gli

PISTOIA

È uscito di recente, sempre più completo il

Nuovo Catalogo Illustrato

Più che un Catalogo è un Vademecum del frutticultore moderno, trattando, sia pure succintamente, ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticultura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50).

PIANTE

DA FRUTTO - DA PARCO - DA GIARDINO E PER L'AGRICOLTURA

SGARAVATTI SAONARA PADOVA PIANTE

350 Ettari di coltura Un secolo di vita

CATALOGO GRATIS

La pubblicità è il compagnatico degli affari — chi non ne fà, si riduce a pane ed acqua.

L'ECO DELLA STAMPA

Via Giuseppe Compagnoni, 28 - Milano

ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedere condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'ARALDO della STAMPA

legge e ritaglia tutti i giornali e riviste del Mondo

Agricoltori, chiedere schiarimenti a

Piazza Campo Marzio, 3 - Roma

Telefono 65-867

RADIOMARELLI

Anno XXXIV — Roma, 1° Ottobre 1938-XVI — Fascicolo 789

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: Medaglia d'Argento all'Esposizione Internazionale di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al "Merito agrario" del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internazionale di Torino 1928.

Abb. Annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1,20 - Abb. sostenitore L. 50.
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: Via degli Scipioni, 181 - Roma (133) - C. c. postale n. 1-12895 - Tel. 31845

I gloriosi artefici della pace divina e benefica

Due grandissimi avvenimenti, profondamente opposti, si sono svolti in questi ultimi giorni — direi in queste ultime ore — che hanno pervaso e soggiogato le menti ed i cuori di tutta Europa e del restante del mondo: Prima l'ansia atroce e l'incubo quasi tragico della paura, che pareva pressochè certezza, della guerra. Poi la ventata improvvisa di sollievo, di grande respiro e di incommensurabile gioia per la certezza della pace, o, quantomeno, dell'allontanamento della guerra...

A chi dobbiamo questo divino e benefico capovolgimento delle cose?

Chi sono gli artefici gloriosi che hanno ridonata la calma riconfortatrice alle nostre anime?

Anzitutto la Provvidenza, la divina e santissima Provvidenza, che ha ascoltato le nostre preci, le preci di tutto il mondo a cominciare dalle masse imponenti di Cattolici, che sfilavano in solenne ed interminabile corteo per le vie di Londra, salmodiando verso l'Abbazia di Westminster, per protesta contro lo sciagurato e bestiale congresso dei "Senza Dio" e per invocazione della Pace.

Poi le preci ferventi delle masse popolari di Parigi, dentro e dinnanzi e largamente d'intorno, alla bianca e superba Cattedrale del Sacro Cuore, dominante dalla vetta pittoresca di Montmartre, già famosa per i ritrovi frivoli e mondani parigini...

Poi le preci meno chiassose, ma non meno fervide e sincere di cento città e di mille borghi di tutta la Cristianità del mondo, di questa nostra Italia Cattolicissima sopratutto...

Qui, ad esempio, nel piccolo borgo montano da cui scrivo, è bastato che una eletta e pia e vecchia Signora dell'antico stampo facesse annunziare che avantieri si sarebbe celebrata una Messa pro pacis, *perchè la bella e vasta Chiesa settecentesca di Piazza dell'Impero si riempisse di fedeli, villeggianti e popolani, artigiani e contadini, scesi anche dalle borgate più alte e lontane per invocare a calde e fervidissime preghiere dal Cielo la benedizione della Pace...*

Poi, nella scala gloriosa degli artefici della pace divina e benefica, mettiamo primo, primissimo il nostro Duce, che ne fu l'antesignano, che, coi suoi scritti, con le sue parole ferree ed umane, limpide, realistiche e giuste ha propugnata voluta ed ottenuta una pace più vasta e completa di quella che fra i tentennanti altri statisti pareva profilarsi, con pericolo, per non dire quasi certezza, di addentellati a guerre future...

Poi Hitler, il potente Capo dello Stato e del Governo germanico, che, fra gli altri meriti, ha avuto quello importantissimo della calma e della tolleranza fino agli estremi limiti contro gli eccessi provocatori della oltracotanza e della persecuzione czeca contro i suoi connazionali Sudetici.

Poi Chamberlain, questo bel vegliardo dell'antica e rigida Inghilterra, che, con gesto mussoliniano, è passato d'un tratto sopra a tutti i convenzionalismi di Stato, a tutte le ortodosse finzioni diplomatiche, mettendo anche a repentaglio la fierezza ed il prestigio del suo Paese, ed è volato — è proprio la parola adatta — volato in Germania, nel maggior centro del campo avversario, per incontrarsi con Hitler, e trattare con lui, da uomo a uomo, il modo di evitare ancora al mondo il flagello orrendo della guerra..

Poi ancora Daladier — sicuro, anche lui per la sua parte — che, senza preoccuparsi del Parlamento e dei suoi estremisti è marciato a paro coll'Inghilterra nel mandare l'ultimatum a Praga di capitolare...

In verità Chamberlain e Daladier hanno avuto particolarmente il merito di non preoccuparsi della formidabile ed immancabile opposizione interna che li avrebbe attesi e forse rovesciati.

Questa preoccupazione non l'ha avuta certo Mussolini, nè l'avrà mai; ma ciò unicamente per merito Suo, della Sua antiveggenza, della Sua propaganda e della Sua volontà di venti anni, durante i quali è riuscito a forgiare una nuova Italia, e nei mille e mille volti delle

sue folle ha creata un'anima sola, quella della Patria...

Siano adunque benedetti questi gloriosi artefici per quello che già hanno fatto, che sa del miracolo, ed anche per quello che sapranno e che vorranno ancora fare per il divino beneficio della Pace nel mondo. Siano in eterno benedetti!...

Corio Canavese (Torino) 21 sett. 1938-XVI.

CARLO ALBERTO CORTINA

Tutto quanto sopra, scritto il 21 settembre, qualche ora dopo il « sì » capitolante di Praga, rispecchiava esattamente il raggio splendido di sole, dopo i lampi e i tuoni minacciosi e paurosi dell'uragano: Il sospirone lungo di immenso sollievo e di pace dopo l'incubo persistente ed atroce della paura della guerra.....

Poi le cose si sono d'improvviso cambiate.

Durante tutta questa settimana — che fu e, purtroppo, perdura per tutto il mondo come una settimana di passione — siamo ripiombati nella opprimente atmosfera delle incertezze e delle alternative, nella ridda spaventosa delle voci più disparate e più disperate, delle menzogne tentanti di offuscare i pallidi risorgenti raggi delle rinnovate speranze.....

Tutti vogliono la pace, tutti i gloriosi artefici del divino beneficio — ai quali si è aggiunto, col suo monito preghiera, anche il Presidente della Repubblica Stellata del Nord America — fanno delle grandi e calorose invocazioni alla pace, ma tutti, in pari tempo, si irrigidiscono sugli spaventosi preparativi della guerra.....

Dopo i passi e i discorsi di Chamberlain sono venuti quelli di Hitler, poi la sfrontata rimangiata del « sì » di Benes; il tutto intramezzato dalla serie sempre più elevata, tagliente, limpida, realistica, ammonitrice e sommamente umana dei vibranti discorsi di Mussolini, a cui tutti i cuori del mondo darebbero ragione, ma in cui molte menti si ostinano ancora a non consentire totalmente.....

Avremo stassera, avremo domani, avremo almeno per il 1° ottobre, la desideratissima e invocatissima e salutare novella della Pace? o avremo la.....?

La penna si rifiuta di completare questa seconda e orrenda domanda.....

Dio sommo, onnipotente e giusto vogliate salvare ancora l'Europa, e tutto il Mondo che avete creato!.....

Torino, 27 *settembre*, 1938-XVI.

C. A. C.

Il titolo dato al precedente nostro articolo, scritto otto giorni fa in Piemonte, è ancora perfettamente a posto.

I "gloriosi artefici" della Pace hanno compiuta ieri felicissimamente a Monaco di Baviera la fase conclusiva della loro immane e storica fatica: L'Europa è salva! Milioni e milioni di vite umane giovani e gagliarde sono salve! Miliardi e miliardi di valori sono risparmiati! La civiltà continuerà nel mondo!...

Gloria e gratitudine imperitura ai Quadrumviri che ci hanno dato, dopo ansie inenarrabili, il divino beneficio della Pace!

Chamberlain, Mussolini, Hitler e Daladier passeranno nella storia. Ma un nome vi resterà più profondamente inciso e già, lui vivente, è da essa immortalato: Il nome di Benito Mussolini, che fu l'artefice più invocato e più decisivo.

Grazie a questa Sua opera, che sa della leggenda, il prestigio d'Italia è ancora più ingigantito.

Viva adunque il nostro grandissimo Condottiero, Viva Mussolini, che l'Italia eterna acclamerà nei secoli!

Roma, 30 settembre 1938-XVI.

C. A. C.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

A TUTELA DEL RIMBOSCHIMENTO

E' degna del più vivo compiacimento l'azione sempre più profonda che il Regime sta svolgendo nel campo del rimboschimento ad opera della Milizia forestale e nei già numerosi Consorzi governativo-provinciali.

Questa provvida azione, che è destinata a ripagare, moltiplicati nel tempo, gli impegni di capitale, deve essere e sarà certamente, per quanto possibile, intensificata, ma deve sopratutto essere tutelata, perchè il lavoro fatto non venga inconsciamente e per altra via compromesso. Vorrei vedere aumentato ancora il numero dei Consorzi, e vorrei vedere esaminata l'opportunità di creare, specialmente in quelle provincie dove la proprietà è largamente suddivisa, dei Consorzi obbligatori tra proprietari, così come si è fatto, con evidente successo, per la vite e per l'ulivo, non tanto per la protezione delle piante dalle malattie, quanto per la loro difesa dell'azione dell'uomo. Ripeto: là dove la proprietà è largamente suddivisa e per un largo raggio intorno ai centri abitati il bosco è diventato la miniera alla quale tutti attingono illegittimamente e, quello che è peggio, irrazionalmente, contrastando l'azione che il Governo sta svolgendo per l'incremento del nostro patrimonio boschivo, ed incidendo in misura complessivamente notevole sulle nostre possibilità autarchiche.

La Milizia forestale — veramente benemerita — fa quello che è possibile, direi più del possibile, ma è nu-

mericamente sproporzionata al compito. Ed allora, il Regime ci insegna che tutto non si può attendere dalla azione dello Stato, al quale si addice il compito di potenziare, integrare, controllare l'iniziativa privata, mi sembrerebbe opportuno, valendosi della nuova organizzazione degli enti economici agricoli disposta dal Consiglio dei Ministri, creare dei Consorzi obbligatori per il miglioramento dei boschi e per la loro protezione a mezzo di guardie giurate e sotto l'alta vigilanza della Milizia forestale.

La cosa, in quanto risponde ad una effettiva necessità, incontrerebbe, ne sono certo, il grato consenso dei proprietari interessati.

GIULIO BERTAGNA

Deputato al Parlamento

LA SVINATURA

Compiuta la fermentazione tumultuosa, bisogna provvedere a separare la parte liquida della vendemmia, oramai mutata in vino, dalle vinaccie.

La svinatura si eseguirà più o meno presto, a seconda del genere di vino che si vuole produrre.

I vini fini generalmente non richiedono un contatto troppo prolungato colla parte solida della vendemmia, mentre quelli comuni da pasto guadagnano molto in colore ed in austerità quando questo contatto venga alquanto prolungato. Ad ogni modo però non bisogna cadere in eccessi, sempre pericolosi e quando il vino è fatto, quando cioè la proporzione dello zucchero è notevolmente ridotta, conviene svinare.

Qualche volta il gusto dei consumatori richiede vini di macerazione, ricchi di tannino, di colore e di sostanze grasse, destinate queste ultime, a dare direttamente, o coi loro derivati, profumi ed aroma speciali. Ma anche in questo caso bisogna guardarsi dagli eccessi e sorvegliare attentamente colla degustazione lo stato del liquido.

In genereale i vini di macerazione sono propri ad essere svinati quando si sono fatti limpidi.

Occorre però fare una profonda differenza fra lee vendemmie sgraspate e quelle che fermentarono unitamente ai graspi. Nelle prime la macerazione può essere prolungata senza inconvenienti, mentre nelle seconde è sempre pericolosa.

Altra differenza faremo fra le uve molto ricche di zucchero e quelle più povere.

Quando i mosti contengono 200 e più grammi di glucosio per litro, la fermentazione tumultuosa cessa generalmente prima che tutto lo zucchero sia decomposto, quindi il mosto conserva una certa densità, e riesce più difficile lo scambio di materiali fra il liquido e la parte solida della vendemmia, specialmente i graspi. In questo caso la macerazione non è troppo pericolosa.

Quando invece trattasi di mosti meno densi, la fermentazione è più rapida, lo zucchero scompare completamente in poco tempo ed i graspi comunicano facilmente il loro gusto sgradevole ai vini.

Allorchè la fermentazione tumultuosa è cessata si deve svinare, e per stabilire il momento più opportuno per questa operazione giova assai più la pratica, cioè la degustazione che il densimetro.

Al cessare della fermentazione tumultuosa, teoricamente dovrebbe cessare anche lo sviluppo dell'acido carbonico, ma esso non fa che rallentarsi, perchè il vino contiene ancora dello zucchero o, in mancanza di questo, i fermenti continuano a svolgere anidride carbonica, consumando la loro stessa sostanza.

La temperatura, che durante la fermentazione si è innalzata nella massa fermentante, si abbassa sensibilmente fino a raggiungere quella dell'ambiente della cantina; ma una tale diminuzione di calore non si verifica fuorchè alcuni giorni dopo cessata la fermentazione e succede più o meno rapidamente, secondo il volume della massa fermentante.

Finalmente la densità del liquido, con lo sdoppiarsi dello zucchero, va man mano diminuendo, fino a raggiungere lo zero del mostimetro, che rappresenta la densità dell'acqua. Tale indicazione, quantunque sia la migliore di tutte, non serve però in tutti i casi.

Vi sono certi vini, come, per es., quelli da taglio, molto ricchi di sostanze estrattive, che non discendono quasi mai alla densità dell'acqua ve ne sono altri invece, per es., i bianchi, che hanno una densità minore.

Tutto questo rende molto incerte tali indicazioni in modo che gli enologi esperti, pure giovandosi di questi indizi, determinano il momento opportuno della svinatura degustando replicatamente il vino e seguendo giorno per giorno le modificazioni nel gusto, che la fermentazione vi apporta.

Altra questione che si presenta per stabilire il momento opportuno della svinatura, riflette la quantità di zucchero che conviene lasciare nel vino, perchè possa succedere la seconda fermentazione, detta *lenta*, in opposizione alla prima, che per la sua attività vien chiamata *tumultuosa*.

Molti enologi ritengono che convenga lasciare nel vino appena pochi grammi di zucchero per litro, e questo nel dubbio che, dopo aver trasportato il liquido in altro recipiente, esso non contenga più una sufficiente quantità di saccaromici attivi per decomporre il residuo zuccherino.

Ma forse questo timore è esagerato, e si può svinare anche con quantità molto più grandi di zucchero; anzi, trattandosi di vini fini, è conveniente svinare quando il mosto è ancora molto torbido e lo zucchero indecomposto si sente ancora bene al palato.

In questo caso il liquido tien in sospensione ancora una notevole quantità di fermenti, che possono portare a compimento e perfezione il vino; poichè è noto che in questa fermentazione lenta il liquido si affina, si fa aromatico e vellutato.

Ciò che impedisce alla seconda fermentazione di svolgersi, è il repentino abbassamento di temperatura che subisce il vino, specialmente nelle regioni settetrionali, e quando le cantine non siano bene riparate dal freddo esterno.

Di fatto è abitudine in queste regioni di riscaldare per circa un mese le cantine dopo la svinatura.

Pratica della svinatura. — Per svinare la vendemmia fermentata, allorchè si giudica che il vino è fatto, altro non occorre che aprire la spina, posta in basso delle botti o dei tini, e lasciar defluire il liquido, che si raccoglierà in un mastello od in una bigoncia.

Perchè il vino possa uscire liberamente e le vinaccie non vengano ad otturare il foro della spina, è buona pratica collocare nell'interno della botte e davanti al medesimo una gabbietta, fatta con vimini o con filo di ferro stagnato.

Tale gabbietta si colloca a posto al momento di versare le uve pigiate nei recipienti vinari e si assicura stabilmente con uno spago.

Prima di svinare occorre esaminare attentamente le vinaccie collocate vicino alla bocca delle botti, poichè, anche quando si eseguì la fermentazione a cappello sommerso, esse possono inacetirsi leggermente nella porzione vicina alle fessure dello sportello, e questo specialmente se si prolungò la fermentazione per avere vini di macerazione.

In questo caso, levate le stecche che tenevano sommerse le vinacce, si tolgono quelle poche che possono essere acide, quindi si procede alla svinatura.

Non tutti gli scrittori di cose enologiche sono d'accordo nel consigliare la svinatura in contatto dell'aria; alcuni di essi ritengono che tale contatto possa riuscire pericoloso al vino, sia perchè il liquido cadendo nel mastello vi perde dell'acido carbonico, sia perchè i germi dell'aria vengono a depositarsi alla superficie del vino e possono poi in seguito promuovere lo svolgimento di malattie.

In tutto ciò vi è molta esagerazione, perchè il vino, se nel travaso all'aria perde dell'acido carbonico, lo riacquisterà poi in seguito nella successiva fermentazione lenta e perchè esso contiene i fermenti in quantità cento volte più grande di quelli che possono depositarsi nel breve spazio di tempo in cui sia in contatto dell'aria, e quindi germe più, germe meno, non conta; l'essenziale è di mantenere il liquido, nelle successive operazioni, in condizioni tali, da impedire che questi germi abbiano a svolgersi.

La svinatura in contatto dell'aria non presenta alcun pericolo, anzi essa arreca il vantaggio di aereare il vino e di diminuire la quantità dell'acido carbonico in esso disciolto.

In questo modo si rende più facile la ripresa della fermentazione lenta, la quale, è noto, stenta alquanto a decidersi; e si inizierà più facilmente quando i fermenti abbiano sentita l'azione dell'ossigeno che il liquido assorbe nella svinatura.

Anche le diminuzione di acido carbonico è vantaggiosa in questo stesso senso, di facilitare cioè il risveglio del moto fermentativo.

L'uso delle pompe può rendere più rapida l'operazione della svinatura, e fu affermato che esse sono indispensabili nelle grandi cantine, dove si tratta di togliere rapidamente dal contatto delle vinaccie delle masse notevoli di liuido.

Le pqmpe sono indubbiamente utili per affrettare il lavoro, e anche con esse si può aereare il vino, per quanto è necessario, raccogliendo il liquido della spillatura entro ai mastelli, e trasportandolo poi con le pompe nei nuovi recipienti, ove deve succedere la fermentazione lenta.

In questo caso il vino assorbirà dell'aria, cadendo dalla spina nel mastello e ne asserbirà pure sprigionandosi dal tubo della pompa, se si avrà cura di non immettere questo tubo fino in fondo al recipiente, ma di legarlo vicino alla bocca della botte, in modo che il getto del liquido caschi dall'alto.

Del resto le pompe non arrecano tutti quei vantaggi che da esse si aspettano. Nella svinatura la operazione più lunga è quella del trasporto delle vinaccie dal recipiente di fermentazione al torchio; mentre essa succede, due soli operai bastano per portare colle brentine il vino spillato nei nuovi recipienti.

L'uso delle pompe, che prendono direttamente il vino dal foro della spina, per portarlo nella botte delle fermentazione lenta, è solo raccomandabile per certi vini speciali, profumati, che possono perdere alquanto del loro profumo, quando siano sbattuti in contatto dell'aria.

Tali vini, come il Moscato, il Brachetto, ecc., si conservano sempre dolci; quindi per essi ha poca importanza la seconda fermentazione, anzi tutte le pratiche enologiche convergono a rendere questo fenomeno lento ed incompleto, perchè il tipo caratteristico dei vini non abbia a soffrire alterazioni sensibili.

C. MENSIO e C. FORTI.

« Enologia », *parte VII dell'Enciclopedia Agraria Italiana — Unione Tip. Editrice Torinese.*

L'allevamento poderale della pecora

Tra i tanti problemi agricoli opportunamente esaminati da S. E. il Segretario del Partito negli scorsi anni, v'ha quello relativo alla pecora e che ha portato ad affermare solennemente la necessità di estendere l'allevamento di piccoli greggi a tutti i poderi di molte e di collina.

Per gli agricoltori, come sempre, l'invito del Partito equivale ad un preciso ordine, e senza dubbio perciò nessuno vorrà esitare a provvedere, ove non fosse già stato provveduto, il numero di ovini che l'ampiezza e le risorse alimentari del podere consentono di mantenere.

E' infatti un richiamo così giusto questo del Segretario del Partito Fascista, da lasciarci persino pensare come mai ci sieno volute le inique sanzioni a provocarlo e porlo all'attenzione dei molti ritardatari. E' un nuovo orientamento che senza alcuna difficoltà, potrà assumere ogni azienda agraria delle zone collinari e di montagna, dal quale ordinamento l'economia privata e l'economia generale dell'Italia sicuramente trarranno notevolissimo vantaggio.

La pecora, la cui presenza nelle campagne è tutt'altro che un segno di agricoltura arretrata (almeno per chi sa fare i conti e per chi non ignora che il principio fondamentale dell'agricoltura è encor sempre quello di avere dal terreno e dalle attività annesse il massimo prodotto globale colla minore spesa possibile), la pecora dicevo, serve assai bene ad arrotondare il bilancio famigliare del colono. Si può infatti con tutta sicurezza affermare che ad una spesa eguale a dieci corrisponde nella generalità dei piccoli greggi poderali un provento uguale ad almeno venti, e perciò un utile del cento per cento. Ed anche di più, se l'agricoltore curerà la scelta delle razze meglio adatte e magari il miglioramento con opportuni incroci, così come ad esempio da anni si verifica in allevamenti stabili della provincia di Campobasso ad iniziativa del Consiglio Provinciale di Agricoltura, dove appunto si pratica l'incrocio della pecora locale con quella della razza assai rinomata così detta dell'Isola di Francia, forte produttrice di carne e di lana. In realtà, per chi non lo sapesse, arieti di questa razzza superano di regola i cento chili di peso e producono oltre tre e fino a quattro chili di ottima lana, e i prodotti di incrocio presentano marcatissime tali meravigliose attitudini.

La pecora non sottrae foraggio al bestiame grosso del podere, ed utilizza invece i rifiuti, il tritume che residua nella greppia dallle foraggiate. E' frugalisima, e mangia egualmente volentieri foglie fresche e secche, valorizzando nella maniera migliore anche il frascame di potatura degli olivi, di solito abbondante nelle aziende di collina. La pecora utilizza benissimo l'erba che cresce lungo i bordi delle strade poderali e dei campi, che di regola va altrimenti perduta, e l'erba che popola le stoppie dopo la mietitura. Essa trova pure da nutrirsi sul modesto riscoppio del prato di leguminose dopo l'ultimo sfalcio dell'anno, senza che al prato ne derivino i danni per il calpestamento del suolo invece causati dai grossi animali domestici; ed è l'animale meglio idoneo ad utilizzare, per trasformarla in carne, latte e lana, qualsiasi ciuffo di erba spontaneamente cresciuta sul terreno arato o ancora da arare.

Non costa dunque pressochè nulla l'alimentazione della pecora, e non costa nulla nemmeno la sua custodia, potendosi affidare il gregge, così come di regola si fa, a persone del podere non adatte agli ordinari lavori dei campi, quali i vecchi che hanno bisogno di riposo e i ragazzi.

Modesta è pure la spesa per la costruzione del ricovero per il gregge, ove non ve ne sia già uno di adattabile nell'azienda, ed è una spesa del resto che si fa una volta tanto. Nulla addirittura la spesa per l'assistenza sanitaria, per il veterinario, dove anche per la pecora non vengono trascurate le più elementari norme di

igiene (quale, ad esempio, quella di non lasciarla pascolare l'erba bagnata che altrimenti potrebbe causare l'abbottamento per meteorismo), data la forte resistenza che gli ovini in genere offrono all'attacco di malattie.

E' dunque un allevamento, questo poderale della pecora, sommamente conveniente e perciò raccomandabile, ed ogni podere dove esso manca deve procurare di attuarlo nel più breve tempo possibile. I Consigli Provinciali di Agricoltura, come sempre, sono in grado di dare la necessaria assistenza al riguardo.

Non vi sono, ripeto, difficoltà per la alimentazione, e sicuramente un podere di dieci ettari potrà, per male che vada l'annata, allevare almeno un gruppo di sei o sette ovini; ed anche dieci, vale a dire una pecora per ogni ettaro, se trattasi di poderi di montagna, specie se di poderi con zone boscose e tratti di terreno incolto da pascolare.

Infine voglio anche avvertire che non saranno da temere crisi di sovraproduzione di carne ovina e perciò la svalutazione di questo prodotto. Devesi infatti sapere che in Italia si consumano mediamente quattrocentomila quintali di carne ovina all'anno cioè meno di un chilo per abitante, mentre che, senza difficoltà per il consumatore, tale minima quantità può essere raddoppiata ed anche triplicata, raddoppiandosi e triplicandosi conseguentemente il numero degli ovini attualmente allevati. E per la produzione della lana poi, non vi sarà mai un limite di convenienza nella produzione, importatori come noi siamo sempre stati di tale genere, alla cui deficienza il Governo intende di rimediare colla creazione di lana dal latte in attesa appunto che il Paese possa avere lana a sufficienza dalle proprie greggi.

L'ovile perciò, accanto ad ogni casa colonica, deve essere un'altra parola d'ordine per gli agricoltori.

LUIGI MARINANGELI.

La produzione della piccola zootecnia

L'impegno dimostrato da tutti gli Enti Nazionali all'incremento dei prodotti della piccola zootecnia, dimostra quale potente aiuto essi possono costituire relativamente all'attuazione di quel piano autarchico che è stato iniziato e che si vuole vedere coronato di un effettivo successo.

L'allevamento degli animali da cortile segue l'eguale passo delle altre produzioni zootecniche, per cui, se esistono difficoltà al raggiungimento dello sviluppo della zootecnia nazionale, va compresa in questa anche e specialmente la produzione del pollame e delle uova.

Ma è purtroppo notorio che l'avicoltura e la coniglicoltura vanno subendo una profonda contrazione determinandosi una effettiva minore consistenza del loro patrimonio.

Se per il coniglio poteva sfuggire per l'addietro l'attenzione del concedente del lavoro verso il mezzadro che talvolta furtivamente andava raccogliendo residui di foraggio per il relativo mantenimento, oggi non lo può più, data l'aumentata sorveglianza e la scarsezza della raccolta, mentre pel pollame riesce ancora più difficile per il costo alto dei grani e per la necessità della attenzione dovuta al temuto anno dei frutti maturandi.

Che sia nell'interesse dell'economia nazionale acuire ogni sforzo per riuscire nell'intento di riprendere la nostra ottima produzione, è cosa dovuta e necessaria in quanto che il nostro Paese ha bisogno che i prodotti avicoli e cunicoli siano sempre in piena efficienza, perchè dai conigli, dai polli e dalle uova noi ricaviamo una forte quantità di carni salubri ottime, e per mezzo delle uova un alimento superiore che è divenuto di necessità alle popolazioni civili: inoltre ci darebbero luogo al ritorno delle nostre esportazioni per il rimborso di quella valuta che siamo stati costretti a far passare all'estero per le importazioni.

Si potrebbe domandare ora se, in regime di economia disciplinata e di saggi accorgimenti che non sono mancati, sia possibile raggiungere un buon fine. La causa del disagio attuale che impedisce il raggiungimento autarchico della piccola zootecnia, rimane quella segnalata ripetutamente da tempo: fintanto che il costo di questi prodotti non saranno in equilibrio con le esigenze della produzione, non sarà possibile accostarsi al fine voluto. La persistente negazione di prezzi rimunerativi è il primo ostacolo insormontabile. I grani e tutti gli altri mangimi di sostituzione si mantengono a prezzi superiori alla loro resa, e anzi se ne contempla un maggior aumento. D'altra parte tutte le categorie di allevatori hanno dimostrato il loro attaccamento alla causa nazionale e molti vanno presentando un vero coraggio di persistenza al lavoro nella fiducia di un miglioramento. Nè quei grani e quelle farine promesse a prezzi accessibili risolverebbero la questione, se non si raggiunge di fatto una immissione regolare e sufficiente di grani denaturati dall'estero, che hanno quotazioni assai basse e che verrebbero indubbiamente ad essere ripagati ad usura, riacquistando noi la nostra esportazione potenziata in qualità eccellente e in quantità. L'Italia, per la sua ubicazione e per l'abilità dei suoi allevatori rurali, riesce ad ottenere un primato nei suoi prodotti di pollame ed uova spuntando le migliori quotazioni anche all'Estero.

Allo stato permanente delle cose, la nostra situazione invece già capovolta, tale si mantiene e si aggrava. Il « Popolo d'Italia » in un recente suo articolo ha messo in evidenza come tutt'ora l'importazione del pollame assume un carattere preoccupante. Sul mercato di Milano nel 1937 furono posti in vendita Kg. 3.099,200 di pollame nazionale e Kg. 5,278,757 di pollame estero: nei primi sette mesi dell'anno in corso si è avuto un totale di Kg. 4.194,205 di cui Kg. 1,860,950 di pollame nazionale e Kg. 2,333,255 di provenienza estera. Da questa constatazione il giornale desume come la pollicoltura nazionale deve e può avere uno sviluppo di grande importanza, e perciò auspica che la propaganda attraverso gli Enti e le Organizzazioni interessate non abbia sosta.

La realtà è che il ventre di Milano, nei primi sette mesi di questo anno, è venuto a contrarre mensilmente di Kg. 98,991 il suo consumo di carne di pollame nel paragone dell'anno scorso, per il che è cosa giusta e razionale fare appello alle Organizzazioni per il conveniente riparo. Difatti è noto che al 13 luglio u. s. tra la Confederazione Fascista degli Agricoltori e la Confederazione Fascista dei Lavoratori dell'Agricoltura rappresentate dai loro Presidenti, è convenuta una intesa di sostituire gli scaduti accordi antisanzionisti per favorire il massimo incremento degli allevamenti avicoli e cunicoli a complemento e modifica di quanto dispongono i vigenti capitolati di mezzadria e colonia.

Se non che il rurale, che ha scarpe grosse e cervello fine, e che ben volentieri dà la sua adesione a tutto ciò che è nel suo interesse, considerata la strada che gli si è mostrata, pur consentendo agli ammirevoli sforzi e alla buona volontà dei dirigenti, si sente stringere il cuore per non potere dare l'intera sua adesione a quei mezzi che non risolvono il dedalo dell'alimentazione. E' evidente — come dice Valentino Crea — che negli allevamenti il costo dei mangimi ha la più grande importanza anche perchè generalmente, proprio nei periodi in cui sarebbe necessario che esso fosse contenuto, viene elevato per effetto della speculazione che può ancora

liberamente operare in questo campo: vedasi il caso della crusca e dei pannelli.

A complemento di quanto si espone, e in base al piano autarchico, sarà pur necessario invocare la protezione delle Organizzazioni in merito al D. L. 28 Giugno 1938 concernente le norme per la difesa dei prodotti italiani, pel quale decreto la Superiore Confederazione dei Commercianti ha dato alle dipendenti Unioni le sue disposizioni per il ritiro immediato da tutte le vetrine dei prodotti con marche straniere senza alcuna eccezione, mettendo in perfetta evidenza i prodotti che rappresentano i nostri felici risultati per l'autarchia. Non sappiamo davvero come i rivenditori di pollame, di coniglio e di uova, potranno uniformarsi a questo Decreto, data la carne di pollo estero che, pur sostenendo pesi doganali, trasporti, frigoriferi ecc., fa concorrenza anche — dobbiamo dirlo con sincerità — pel prezzo e per la qualità al nostro prodotto. E delle uova estere che non possono essere introdotte se non hanno il marchio della provenienza, ne potremo fare a meno.

A quanto si riscontra il problema rimane tutt'ora insoluto: la ragionevolezza delle cose attuali non ha maggior impero che quando essa si presenta non come una legge che si deve seguire, ma come una opinione che può meritare di essere esaminata.

GIOVANNI SAVORELLI

Le piantagioni autunnali

Chi fa nuovi impianti deve innanzi tutto assicurarsi che le buche siano preparate a dovere; un metro circa di profondità, per un metro e mezzo in quadro di ampiezza quando si tratta di viti.

Aperta la buca, vi si gettano in fondo alcuni sassi per tenere sollevata la terra sopra il fondo, e si fa così una specie di drenaggio per mantenere il suo nè troppo secco nè troppo umido.

Poi si copre questo strato di sassi con la terra buona che stava prima al disopra; si fa poscia un miscuglio con altra terra, concime di stalla o di scuderia, e qualche chilogrammo di ritagli di cuoio o di pelli, e si arriva con questo fino a due terzi circa della profondità. Al disopra di questo strato si versa un miscuglio di 3 o 4 kg. di soprafosfato, e altrettanto di cenere di legna o di gesso e un po' di letame fresco e poi terra ancora.

A circa 20 o 25 centimetri dalla superficie si sospende il riempimento per mettere a posto l'albero da impiantare.

Questa operazione, che per lo più viene fatta in primavera, può invece essere eseguita in autunno, specialmente quando si ha in casa o sottomano il vivaio; se però non si avessero le piante pronte, si lascia la buca al punto in cui si trova dopo il riempimento con terra e concimi, e quando la stagione lo permetterà, sulla fine d'anno, si andrà a prendere l'albero per metterlo al posto preparatogli.

Comunque si proceda, è buona regola collocare la pianta non troppo profonda, allargarne con le mani le radici, in modo che stiano bene distese sul terreno, e tagliarne le estremità colla forbice (*non strapparle colle mani*).

Prima di metter l'albero a dimora, gioverà immergere le radici fino al colletto in una soluzione di solfato di rame (fra l'uno e il due per cento) per alcuni minuti, e ciò per uccidere i germi di molti parassiti, specialmente del marciume, che si annidano sempre sulle radici.

L'usanza di cacciare le piante troppo in giù, come se fossero pali, è veramente deplorevole, perchè le radici sotterrate troppo in basso, finiscono per dover marcire, e la pianta deve poi affaticarsi a metterne delle nuove più in alto, più vicine al suolo; lo dice anche l'antico adagio, che le *radici vogliono sentire le campane*, cioè vogliono svilupparsi vicino alla superficie. Per evitare dunque questo pericoloso periodo di adattamento, causa sicura di perditempo, e forse di fallanze, si impiantano gli alberi a poco più di 20 centimetri di profondità, poi vi si lega vicino un forte palo di legno o di ferro (*tutore*) per mantenere la pianta diritta e protetta dai venti; da ultimo si completa il riempimento con terra, comprimendo questa colle mani e col badile tutto intorno al piede della pianta.

Seguendo queste facili, ma pure non sempre note cautele, è ben difficile che le nuove piantagioni non riescano bene, sempre che si edoperino piante robuste e di qualità scelta.

Dott. G. RANZI

Come si raccolgono e come si conservano le frutta invernali

Ecco la stagione della raccolta delle frutta invernali.

Se queste venissero raccolte innanzi tempo più facilmente si guasterebbero od almeno non raggiungerebbero poscia giammai la perfetta maturanza ed il perfetto grado di bontà.

La raccolta va fatta in giornata di buon tempo e quando la rugiada sia completamente asciugata.

Si staccano le frutta prendendole nella loro parte inferiore col cavo della mano e torcendo dolcemente a destra e sinistra il peduncolo che deve rimanere attaccato al frutto. In questo modo si evita di strappare le *borse* che si trovano appunto all'inserzione del peduncolo. A mano a mano che le frutta si raccolgono si ripongono in paniere avendo cura di non ammaccarle. Levate le guaste e le corrose, si portano nel fruttaio. Prima però di riporle definitivamente in questo locale, conviene lasciarle per otto o dieci giorni su un tavolo pulito perchè si asciughino ed evaporino un poco di acqua di vegetazione.

Il locale che serve da fruttaio deve essere una stanza fresca non fredda, possibilmente esposta a nord od a levante e con un giusto grado di umidità. Un ambiente troppo secco ostacola la maturazione delle frutta; la soverchia umidità invece le precipita. Il pavimento e le pareti devono essere ben disinfettati e queste imbiancate con latte di calce a cui si aggiunge, per maggior efficacia, un po' di soluzione di solfato di rame. Il fruttaio dovrà essere tenuto ad una temperatura variabile tra gli 8 e i 10 centigradi e completamente oscuro; questo per impedire una rapida maturazione delle frutta. Si eviti di ventilare il locale, e molto meglio vi si accumuli dell'anidride carbonica la quale ritarderà sempre più la maturazione.

Le frutta si possono disporre su palchetti stretti e lunghi, posti alla distanza di 25-30 cent. l'uno dall'altro, o su graticci; in questo ultimo caso vi si disporrà uno straterello di trucioli di pioppo o faggio, mai di paglia.

Ogni settimana si visiterà il fruttaio onde toglier le frutta mature o guaste.

Per le mele o per le pere bisogna avere una avvertenza speciale; la raccolta, per questi frutti, va fatta quando non aumentano più di volume, nè cangiano di colore.

Infine le pere devono essere mangiate o smerciate quando sono giunte alla perfetta maturanza.

Questa si riconosce :

1) dal colore della buccia giallo-chiara;

2) dall'odore speciale di pera matura;

3) il frutto diventa tenero, e compresso leggermente col dito resta ammaccato senza più riacquistare la sua forma primitiva.

Le frutta ,specie in questi ultimi anni, sono di assai più difficile conservazione che per il passato. Ciò dipende principalmente dalle numerose malattie dalle quali non soltanto le piante ma il prodotto stesso vengono fieramente assaliti.

Le muffe diverse che si sviluppano sulla corteccia finiscono coll'intaccare anche la polpa e guastare completamente l'interno delle pere e delle mele. Di più l'ossidazione che avviene per i pori della buccia contribuisce potentemente all'alterazione. Per impedirla si sono esperimentati vari metodi.

Uno dei più logici e che ha dato anche a noi qualche risultato, è il seguente che raccomandiamo:

Si scioglie da parte in cinque litri d'acqua mezzo litro di gomma arabica del commercio, e vi si aggiungono 100 grammi di solfato di rame, facendoli sciogliere in un litro della stessa acqua a caldo. In questa soluzione diremo così, cupro-gommosa, si tuffano le pere e le mele lasciandovele per qualche secondo.

Indi si ritirano, si fanno asciugare e si ripongono nel fruttaio.

Questo bagno, ostruendo i pori della buccia impedisce l'ossidazione interna; di più il solfato di rame rende inattive le spore dei funghi *soprasiti*. Con questo metodo si può diminuire di molto l'alterazione delle frutta e renderne più sicura e più lunga la conservazione.

Or che le frutta sono salite a prezzi sì elevati conviene usare tutte queste rigorose precauzioni per serbarle bene ed a lungo, poichè più a lungo si serbano più ne aumenta il valore.

Dott. BETA

Quali sono i formaggi italiani e dove vengono esportati

L'Italia ha una tradizione antichissima per la produzione dei formaggi, produzione che è andata via via perfezionandosi fino ad occupare un posto di primissimo ordine nel quadro del commercio internazionale. Attualmente questa produzione raggiunge i 2.300.000 quintali ed è costituita da una cinquantina di tipi ben differenziati fra loro per i caratteri organolettici. Prevalente importanza hanno i formaggi a pasta dura e, fra questi.

Il *grana* — dei tre tipi *reggiano, parmigiano,* e *lodigiano* — la cui produzione supera gli 800.000 quintali annui, formando oggetto di larga esportazione.

Vi sono, poi, il *pecorino* genuino romano e il *pecorino sardo,* di cui si producono sui 130.000 quintali annui.

Uno speciale tipo di *pecorino* è l'« *incanestrato* » che si produce in Sicilia, nelle Puglie e in Lucania.

Ottimi formaggi duri da tavola sono il *provolone* e il *caciocavallo* della Campania, degli Abruzzi, del Molise, delle Puglie ed anche della Lombardia.

A seconda del peso e della forma si hanno il *provolone cilindrico,* quello *gigante,* il *fiaschetto,* la *provola,* le *provolette,* e i *provoloncini.*

Altri formaggi italiani a pasta dura da tavola sono l'*Asiago,* il *Vezzena,* il *Bra,* e i tipi « *emmenthal* », « *gruyère* » e « *sbrinz* », di cui si producono attualmente sui 100.000 quintali.

Ottimi e rinomati formaggi italiani a pasta tenera sono il *gorgonzola,* la cui produzione raggiunge i 350.000 quintali, la *fontina,* formaggio tipico della Val d'Aosta, il *montasio* e il *bitto* prodotti nel Friuli e nella Val d'Adda; lo *stracchino* e il *robiola* della Lombardia.

Altre nostre specialità di formaggi da tavola sono il *Belpaese,* il *Pastorella,* il *Cacio Reale,* il *Montagnigo,* il *Tarvisio,* il *Savoia,* il *Regina,* il *Fior d'Alpe,* ecc.

Vi sono poi tutti i formaggi pastorizzati senza crosta e, rinomatissimo, il *mascarpone,* ottenuto dalla crema del latte, e le *mozzarelle* dell'Italia meridionale, fabbricate sia con latte di vacca che di bufala.

Tutti questi formaggi formano oggetto, come si è detto, di larga esportazione, che oscilla fra i 250 ed i 300.000 quintali annui, per un valore di più di 200 milioni di lire.

Maggiormente esportati sono il pecorino, il gongonzola, il grana, il provolone e il caciocavallo Il pecorino viene esportato specialmente negli Stati Uniti, in Francia, a Malta, nell'Africa Mediterranea e nel Brasile.

Il *gongonzola* ha i suoi sbocchi principali in Gran Bretagna, in Francia, in Svizzera e negli Stati Uniti.

Il *grana* va in quasi tutti i Paesi del mondo, ma specialmente negli Stati Uniti, in Francia, in Svizzera, in Germania, in Gran Bretagna e in Egitto.

Il *provolone* e il *caciocavallo* vanno specialmente negli Stati Uniti e in Francia e così dicasi di molti altri tipi di formaggio a pasta tenera.

Infine la Germania è il Paese che assorbe maggiormente i formaggi tipi « emmenthal » e tipo « gruyère ».

(*c. n. s. a. i.*)

Curiamo le Piante!

(Consigli per Ottobre)

NEL CAMPO. - Per le semine autunnali non trascurate di applicare quei principi fondamentali, che garantiscono le migliori produzioni.

Nei riguardi dei cereali evitate il ristoppio, non seminando mai frumento su terreno già lavorato a grano nell'anno precedente.

Dopo aver eseguito tempestivamente i lavori di aratura, aumentando ancora di qualche centimetro la profondità di lavorazione rispetto a quella precedente, eseguite, prima della semina, una razionale concimazione, tale da determinare la miglior vegetazione nel periodo invernale e primaverile (concimi azotati) ed un'ottima fruttificazione estiva (concimi fosfatici e potassici).

Le piante cresciute così con tessuti forti, ben equiparati nel loro sviluppo, sono le più resistenti alle avversità, quindi le più produttive.

Se esagerate o semplicemente largheggiate nella somministrazione di sostanze azotate, predisponete le piante alle malattie crittogamiche e favorite la vegetazione erbacea a scapito della fruttificazione.

Dopo lo spargimento dei concimi, erpicate accuratamente il terreno. Scegliete il seme, da affidarvi, tra le varietà dimostratesi, nella vostra zona, più resistenti alle ruggini, alle altre crittogame, all'allettamento; assicuratevi che esso possegga la germinabilità legale ed una buona energia germinativa che garantisca lo sviluppo quasi simultaneo delle piantine.

Disinfettate il seme con la concia a secco, fatta mediante polveri anticrittogamiche (*polvere Caffaro* gr. 300 per quintale) badando di ottenere la più intima mescolanza della polvere col seme. Seminate a file semplici, distanti una ventina di centimetri, collocando il seme ad una profondità non maggiore di tre o quattro centimetri.

Facilitate lo scolo delle acque, affinchè, col sopravvenire delle pioggie autunnali, non si verifichino ristagni, che farebbero perdere una gran parte delle piantine.

Difendete i seminati recenti dai passeri e premunitevi, in seguito, contro l'azione

erosiva delle larve d'insetti sotterranei (*Elateridi, Zabro, Nottue, Tipule, Maggiolini*) con lo spargimento al piede di esche avvelenate al fluosilicato di bario.

Contro i *topi campagnoli* dovete agire servendovi di esche interrate (cariossidi di orzo, frumentone ecc.) avvelenate con fosfuro di zinco, essendo quelle al fluosilicato di bario innocue per i mammiferi, come pure per gli uccelli, carattere questo che le fa preferire appunto per la lotta contro gli insetti.

NEL VIGNETO. - Poichè diffusi sono stati nella scorsa stagione i casi di *clorosi* nella vite ed in altre piante, ed anche qualche infezione di *antracnosi* macchiata e deformante si è verificata, sarà bene somministrare ai ceppi sofferenti delle pennellazioni con soluzioni molto concentrate di solfato di ferro.

Chi ha applicato giustamente i rifugi artificiali per la cattura delle crisalidi di *Tignole* sia alla vite, sia alle piante da frutto, può toglierli alla fine d'ottobre e chiuderli in gabbiette a fine rete metallica od in casse di legno ben chiuse in alto da fitta rete, per lasciare così libera via ai soli insetti utili esistenti (iperparassiti o endofagi delle tignole) i quali a suo tempo sciameranno all'aperto per distruggere i danneggiatori.

NEL FRUTTETO. - Non sarà mai sufficientemente, nè troppo caldamente raccomandata la pulizia delle piante dalle parti malate ed, in questa stagione soprattutto il rastrellamento delle foglie e dei frutti caduti, per farne una bella fiammata, insieme ai rami secchi, ai pezzi di corteccia e simili detriti di vegetali. Distruggete col fuoco anche i nidi dei bruchi divoratori non solo nei fruttiferi, ma nelle piante spontanee, nelle siepi e nelle essenze forestali.

NELL'ORTO. - Continuate ad allontanare gli *afidi*, le *limacce*, i *bruchi* con polverizzazioni di tabacco e calce viva. Bruciate gli ortaggi marcescenti e adottate anche qui tutte quelle misure igieniche atte ad eliminare il più possibile i centri di conservazione e di diffusione dei parassiti. Ove si sono verificate *cancrene pedali* delle piante, *marciume radicale*, o *marcescenze* in genere degli ortaggi per sviluppo della muffa *sclerotinia*, è bene procedere ad una disinfezione del terreno con soluzione di formalina al 2 per cento, una settimana prima d'iniziare la nuova cultura.

Dott. V. BONGINI

CRONACA AGRARIA

IL GRAN CONSIGLIO. — Ecco l'ordine del giorno del Gran Consiglio del Fascismo che si riunirà alle ore 22 del sei ottobre a Palazzo Venezia: 1) Problema della razza; — 2) Situazione politica; — 3) Camera dei Fasci e delle Corporazioni.

IL II CONGRESSO DI DIRITTO AGRARIO. — L'« Osservatorio Italiano di diritto agrario », conforme il voto espresso dal Primo Congresso Nazionale di diritto agrario (Firenze, ottobre XIII), ha deliberato di convocare il secondo convegno nazionale. Il Congresso, che ha l'alto assenso del Capo del Governo, si terrà nel prossimo autunno, dal 16 al 19 ottobre, con l'auspicio ed il concorso delle gloriose città ed Università sarde, dei Ministeri, delle Confederazioni fasciste, delle Accademie nazionali, degli Enti corporativi e sindacali dell'isola nobilissima.

I MEZZADRI NON CONFERIRANNO AGLI AMMASSI IL GRANO PER IL CONSUMO FAMILIARE. — A seguito di specifico quesito formulato dalla Confederazione fascista degli agricoltori, il Ministero dell'agricoltura e delle foreste ha risposto che nulla osta, per parte sua, a che gli agricoltori condutotri di terreni a mezzadria siano autorizzati a non conferire all'ammasso necessario per integrare il fabbisogno familiare del mezzadro colono.

CONTRIBUTO PER SEMINATRICI. — Con i fondi messi a disposizione, la Commissione Provinciale per la Propaganda Granaria accorderà a piccoli agricoltori un rimborso parziale della spesa di acquisto di seminatrici per la prossima campagna granaria. Le condizioni per godere del beneficio son le seguenti: — 1. — Inoltrare domanda alla Commissione Provinciale Granaria entro il 9 ottobre 1938 XVI; — 2. — Non possedere e non coltivare aziende di superficie superiore ai 15 campi trevigiani; — 3. — Fare l'acquisto presso il Consorzio Agrario Cooperativo Provinciale; — 4. — Non aver avuto negli anni precedenti rimborso parziale di spesa nell'acquisto di seminatrici; — 5. — Impegnarsi di far beneficiare della seminatrice i piccoli agricoltori della zona che ne fossero sprovvisti.

RADUNI PER LE SEMINE. — In tutte le provincie già si stanno iniziando i raduni di propaganda disposti dal Ministro dell'Agricoltura allo scopo di richiamare l'attenzione dei ceti rurali interessati sulla necessità di fare ancora di più ricorso, con la imminente nuova annata granaria, all'impiego di buone pratiche colturali e di larghe fertilizzazioni indispensabili al conseguimento delle mète autarchiche.

In attuazione delle disposizioni impartite dal Ministro Rossoni, gl'Ispettorati hanno già provveduto, alla formulazione dei relativi programmi che prevedono lo svolgimento in tutti i centri agricoli dei predetti raduni. Alla vigilia dell'epoca delle semine, e cioè al momento più opportuno per l'impostazione della annata granaria, gli agricoltori, sulla base dei suggerimenti forniti dalle passate annate e particolarmente dall'ultima, saranno incoraggiati all'uso di quelle concimazioni e di quei sistemi di lavorazione dei terreni che si rivelano come i più appropriati per il raggiungimento di alte produzioni unitarie.

Nel corso di queste adunate non si mancherà di illustrare l'importanza che le tempestive ed adeguate fertilizzazioni presentano ai fini della difesa delle coltivazioni dai danni delle gelate. A parecchie migliaia ammonteranno i raduni.

IL TABACCO MERAVIGLIA. — Così può essere chiamato un nuovo tabacco italiano, il « Burley di gran reddito », capace di fornire produzioni superiori ai 50 Ql. di foglia secca per ettaro, senza dire di quasi altrettanti quintali di steli, lunghi e di colore quasi bianco, costituenti un ottimo materiale per l'industria della cellulosa. Questo tabacco è stato ottenuto dal prof. Benincasa, del R. Istituto di Scafati, ed occupa attualmente 121 ettari, dei quali ben 100 concentrati tutti in una sola Azienda, la « Picciola », della S.A.I.M. di Salerno. Questo tabacco rappresenta una delle più audaci applicazioni della Genetica, poichè deriva dall'incrocio, a tappe progresisve, di quattro genitori a caratteri molto diversi e ben distinti. E' albino fino dai semenzai; è resitentissimo alle malattie

AZOTO: nutrimento base

Il Senatore Prof. DE CILLIS scrive: « ..... i concimi azotati oltre a rappresentare il nutrimento base dell'alimentazione vegetale, stimolano l'assimilazione di tutti gli altri principi nutritivi, in considerazione anche del fatto che l'azoto non può essere accumulato nel suolo, non può formare mai una riserva, poichè quello che non è utilizzato viene man mano disperso e quindi dev'essere somministrato incessantemente ».

Pertanto l'agricoltore, che segue con competenza l'evoluzione della scienza, prende nota come i concimi azotati non solo sono il nutrimento base dell'alimentazione delle piante, ma sono anche gli stimolatori dell'assimilazione degli altri elementi della fertilità che spesso rimangono inattivi.

Questa azione stimolante viene soprattutto esaltata dai concimi azotati dinamici che, secondo il Prof. Draghetti, sono rappresentati dal letame e dalla calciocinamide, cosicchè oggi rimane indiscusso come *la calciocianamide sia il concime azotato base per ogni coltura*. La calciocianamide offre inoltre il vantaggio di non essere dilavabile e non ha quindi bisogno di essere somministrata in più volte ed in piccole quantità.

crittogamiche ed è, come si è detto sopra, produttivissimo. Per quest'ultima caratteristica si capisce come il « Burley di gran reddito » costituisca una vera pompa di elementi fertilizzanti del terreno; e poichè il tabacco vegeta di più in estate, per avere un reale successo dalla diffusione di questa razza, in Italia, occorrono terreni naturalmente fertili e specialmente ricchi di potassa, nonchè una razionale concimazione ed una oculata irrigazione.

LE NUOVE DIREZIONI GEN. DEL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA. — Il Consiglio dei Ministri approvò uno schema di decreto riguardante la modifica delle denominazioni delle due attuali Direzioni Generali del Ministero dell'Agricoltura. La Direzione Generale dell'Agricoltura assumerà la denominazione di « Direzione Generale dei piani della produzione », mentre la Direzione Generale dei piani della produzione agricola e del suo finanziamento, si chiamerà « Direzione Generale per i Consorzi e per la tutela del prodotto ».

IL PROSSIMO CONGRESSO INTERNAZIONALE DEI CONCIMI CHIMICI.

Fra poche settimane si inaugurerà a Roma il 1° Congresso Internazionale dei Concimi Chimici, con la partecipazione dei delegati di tutti i Paesi agricoli del mondo. A questa vasta adunata internazionale è assicurata la collaborazione dei più illustri professori, tecnici e agronomi, nonchè dei fattori dirigenti dell'industria e del commercio nel campo dei concimi chimici. Il Comitato organizzatore ha provveduto alla pubblicazione delle numerose relazioni relative al programma del congresso, le quali saranno distribuite a tutti i congressisti. Durante le sessioni del Congresso verranno discussi argomenti del massimo interesse in rapporto ai problemi delle materie prime, della tecnica, dell'economia e della propaganda in favore della diffusione dell'impiego dei concimi chimici. I vari Governi hanno proceduto alla nomina delle rispettive delegazioni, le quali, unitamente ai congressiti che interverranno da tutti i paesi, svolgeranno il vasto programma dei lavori del Congresso, nella sede dell'Istituto Internazionale d'Agricoltura, ove si riuniranno le varie sessioni. Uno speciale programma turistico è stato predisposto, come complemento delle escursioni tecniche e scientifiche, allo scopo di far conoscere ai congressisti i progressi agricoli attuati in Italia nel corso degli ultimi anni.

Per qualsiasi informazione, e per le iscrizioni al Congresso, gli interessati possono rivolgersi ai Segretari dei Comitati Nazionali dei vari paesi, alle Agenzie di viaggio, oppure al « Comitato Organizzatore del I Congresso Internazionale dei Concimi Chimici », Via Regina Elena, 86, Roma.

NOTE PRATICHE

ARIEGGIATE IL MOSTO DURANTE LA FERMENTAZIONE. Più volte raccomandammo questa operazione, che oggi crediamo opportuno ricordare pei non pochi vantaggi e che il « Giornale vinicolo » così riassume.

1) Azione moderatrice sulla temperatura della fermentazione (cosa importantissima pei Paesi Meridionali).

2) Azione sulla vitalità del fermento, il quale per svilupparsi e moltiplicarsi ha bisogno di ossigeno. Infatti, dopo un rimontaggio, si nota sempre che la fermenzione è più attiva.

3) Azione sulla materia colorante dei vini, della quale favorisce lo scioglimento, specialmente nei vini trattati con anidride solforosa.

4) Trasformazione dell'acido solfidrico, che si forma qualche volta quando il fermento non ha aria a sufficienza in acqua e zolfo.

Due rimontaggi almeno sono necessari durante il periodo della fermentazione. Aumentarne il numero sarebbe per lo meno inutile.

CONSERVAZIONE DEL VINELLO. Questa piacevole bevanda tanto discussa e tartassata da chi vede in essa la causa principale della crisi vinicola, può conservarsi benissimo anche nella stagione calda, purchè esso sia sano e purchè:

1) Lo si mantenga in botti sane e ben pulite, sempre assolutamente piene e ben tappate.

2) Si abbia cura particolare, ogni volta che si colmi la botte, di asciugare bene gli orli del foro del cocchiume, o si rivesta il tappo con paraffina, o — se filaccia o stoppa occorre per registrare detto tappo — la filaccia o la stoppa si bagnino prima nella paraffina, e tutto questo per impedire che il vino venendo alla superficie del tappo per capillarità, si inacetisca.

3) Si aggiunga al vinello da 10-12 gr. di solfito di calcio puro per ettolitro, rinnovandolo ogni 40 giorni, e da 15-20 gr. di acido citrico pure per ettolitro.

LE VINACCE COME CONCIMI:

Le vinacce costituiscono un buon concime specie per la vite, tanto se impiegate da sole, quando se miste ad altri concimi. Esse contengono: Azoto 1.8 per cento; Potassa 1,5 per cento; Acido fosforico 0.5 per cento. Inoltre la loro sostanza organica nel terreno genera composti umidi di molta importanza dal punto di vista della fertilizzazione della terra. Si decompongono però lentamente e possono ammuffire una volta messe nel terreno; ma per ovviare a tutto si mescolino con calce così si satura l'acidità loro, vi si determina lo sviluppo della nitrificazione forzandole a produrre il massimo di effetto.

Beninteso che le vinacce vanno usate come concime solo quando non si adoperino come mangime pel bestiame.

Anche le vinacce distillate possono servire utilmente allo stesso scopo.

COME POSSONO EVITARSI I DANNI CHE LE TALPE ARRECANO AGLI ORTI. I danni che le talpe arrecano agli orti sono rappresentati dalle gallerie che esse scavano per procurarsi gli insetti che servono loro di cibo e dalla rottura delle radici incontrate nel loro cammino. In conseguenza di ciò, i danneggiamenti talvolta sono molto ingenti e costituiscono un ostacolo serio per l'impianto di un orto in alcune località dove le talpe sono assai numerose.

I diversi mezzi che in pratica possono usarsi per diminuire questi danni consistono o in sostanze capaci di far morire le talpe o semplicemente fugarle allontanandole così dalle località frequentate da loro.

Fra i primi va ricordata la noce vomica con la quale si avvelenano dei lumbrici che poi verranno mangiati dalle talpe, fra i secondi il fumo, il gas acetilene, ecc. La noce vomica si prepara facendo bollire per circa mezz'ora in una soluzione di acido tartarico all'uno per cento, della noce vomica del commercio della proporzione del 15 per cento. In essa si metteranno i lombrici lasciandoceli per una giornata e poi così avvelenati si metteranno nelle gallerie delle talpe, le quali rimarranno avvelenate e morranno; il fumo si fa bagnando degli stracci nel petrolio e poi dando loro fuoco affinchè, quando mezzo accesi si mettono nelle gallerie delle talpe, esse si allontanino; acetilene si produce buttando dei pezzettini di carburo di calcio nelle gallerie su accennate.

Ma fra tutti i rimedi che noi conosciamo, nessuno uguaglia il solfuro di carbonio, iniettato nel suolo nella proporzione di 12-10 grammi per metro quadrato, sempre però che la costituzione fisico-meccanica del terreno lo consenta. Con questo mezzo si ottengono ottimi risultati per quanto il rimedio che è assai costoso, può applicarssi e consigliarsi per gli orti, non sempre sia consigliabile nella grande coltura.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

(compilata da "Donna Luisa,,

Un rimedio semplice in caso di avvelenamento per funghi

Quante volte in campagna non succede qualche disturbo più o meno grave per aver mangiati dei funghi velenosi?! A che cosa ricorrere quando si è lontani dal medico? Si ricorra alla polvere di carbone animale ed in mancanza anche a quello comune. Qualche cucchiaio stemperato nell'acqua e bevuto a sorsi basta ad evitare l'avvelenamento e ad ogni modo a dar tempo al medico di accorrere sopraluogo.

L'odorato degli insetti

Il dottor Donnier ha risolta una questione curiosa e nel contempo interessante, venendo a dimostrare, mediante esperienze, che le api sono attirate sui fiori dal profumo anzichè dai colori. Cottercan dice che l'odorato nella formica è fortissimo; le formiche sentono l'odore delle nemiche alle quali dànno battaglia. Se collocate una formica morta a poca distanza da un luogo ove vi sieno formiche, le vedete subito andar in cerca, seguendo l'odorato, della compagna defunta. Il Cottercan ha collocato in una scatola alcune farfalle della famiglia *cllosamia promethea* e la mise all'aria aperta; dopo alcune ore una cinquantina di farfalle maschi svolazzavano attorno alla scatola. Sarebbero queste le migliori prove dell'odorato negli insetti che molti studiosi insistono ancora a negare.

Il ragno pescatore

Si conosce già il ragno cacciatore, la « micale avucularia », l'enorme ragno villoso, che a zampe aperte copre una superficie di trenta centimetri quadrati e che nelle foreste dell'America Meridionale va su per gli alberi a caccia di uccelli e delle loro uova, ora nell'Africa Meridionale è stato scoperto il ragno pescatore, il « talassins spenceri ». Non è così grosso come quello dell'America, è per altro munito di grosse zampe pelose. Passa il tempo sulle rive dei corsi d'acqua, aggrappato con le due zampe posteriori a un sasso, a una pianta, e con le altre sei zampe distese sull'acqua, immobili, sino a che qualche pesce, ingannato da quella immobilità arriva a... tiro. Allora la trappola delle zampe entra in azione. In un attimo il pesce è afferrato, portato al suolo, strozzato e divorato...

FIOR DI PENSIERI

Non abbiate mai la testa nel cuore o il cuore nella testa.

Tutti hanno la virtù necessaria per sopportare pazientemente i mali altrui.

La poesia della vita è come una di quelle sorgenti occulte e profonde che a farle scaturir dalla terra ci vuole molto studio e fatica, ma che poi scaturite, più non si perdono.

Fra tutti gli educatori, ottimi i forti, pessimi i violenti.

Le ricette di "ZÌ PAOLO,,

L'uso della cenere. — Spesso in cucina avete bisogno della polvere di pomice per pulire qualche oggetto. Se eventualmente siete rimasta sprovvista, sostituitela colla cenere di legno, setacciata. Questa cenere vi dà egualmente piena soddisfazione.

Macchie di caffè. — Si sa che la glicerina distrugge la colorazione del caffè. Quando una stoffa di lana o di seta è stata macchiata di caffè, adoperate la glicerina pura. Versate poche goccie su la macchia e poi spazzolate accuratamente. La glicerina assorbe solo il colore del caffè. Lavate poi per asportare la glicerina e poi stirate con ferro. La glicerina serve anche per le macchie di caffelatte o di solo latte.

Zì Paolo.

LA SFINGE

FAVOLA A PREMIO

Un somarello e un mulo — andavano al [mulino
Trotterellando muti — e col testone chino,
Portando entrambi in groppa — sacchi pie- [ni di grano.
Il somaro guardando — il mulino lontano
E sentendosi stanco — lagnossi col com- [pagno.
E il mulo: « anch'io son stanco — eppure [non mi lagno;
Del resto, dammi un sacco — e il doppio [ne avrò
Di quanti tu ne porti » — E l'Asino: « No, [no »,
Risposegli umiliato; — « Dammene un de [tuoi
Avremo pari i sacchi — su ciascuno di noi».

Indovini chi legge — quanti sacchi di [grano
Portavan mulo ed asino — al mulino lon- [tano.

Péplos.

Fra coloro che ci manderanno la soluzione esatta per cartolina doppia entro il 12 ottobre sorteggeremo questi premi: 1° Un bel fermacarte di cristallo; 2° Un volume di agraria della Casa Ottavi; 3° Un romanzo italiano.

Spiegazione del Rebus pubblicato nel precedente fascicolo: *I grandi stanno sopra i piccoli.*

La sfinge.

LA RADIO AGRICOLA

Roma I . Bari I . Palermo . Bologna . Napoli II

Roma I: kHz 713 - m 420,8 - kW 120 — Bari I: kHz 1059 - M 2833 - kW 20 — Napoli II: kHz 1348 - m 222,6 - kW 1 — Palermo: kHw 569 m. 531 kW 3 — Bologna: kHZ 986 - m 304,3 - kW 50

Milano I . Torino I . Genova I . Trieste . Bolzano . Firenze II . Roma II

Milano I: kHz 814 - m. 368,6 - kW 50 — Torino I: kHz 1140 m. 263,2 - kW 1 — Genova I: kHz 1140 - m. 263,2 - kW 10 — Trieste: kHz 1140 - m 263,2 - kW 10 — Bolzano: kHz 536 - m 559,7 - kW 10 — Firenze II: kHz 1258 - m 238,5 - kW 1 — Roma II: kHz 1222 - m 245 - kW 60.

Firenze I . Napoli I . Roma III . Bari II Milano II . Torino II . Genova II

Firenze I: kHz 610 - m 491,8 - kW 20 — Napoli I: kHz 1104 - m 271,7 - kW 10 — Roma III: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1 — Bari II: kHz 1357 - m. 221,1 - kW 1 — Milano II: kHz 1357 - m. 221,1 - kW 4 — Torino II: kHz 1357 m 221,1 - kW 0,2 — Genova II: kHz 1357 - m 221,1 - kW 1.

Alle ore 8, 14 e 17,50 bollettino quotidiano metereologico e previsioni del tempo.

Lunedì, mercoledì e sabato: ore 10,30-11 programma scolastico dell'Ente Radio-Rurale. Il mercoledì alle 18 comunicato dell'Istituto Internazionale d'agricoltura. Il sabato: ore 17,55 i dieci minuti del lavoratore; ed alle 18,10 trasmissione agricola dell'Ente Radio Rurale. La domenica: alle 10 l'ora dell'Agricoltore.

ENTE RADIO RURALE

Radiotrasmissioni dal 1° al 16 Ottobre

Alle ore 10 di:

Sabato 1 (ore 18.10) - *Domenica* 2 (ore 10-11) ROMA: Risposte ai quesiti agricoli formulati dai radioascoltatori. BARI: Concimazione del grano e varietà elette - La potatura del mandorlo - Per fare del buon vino bianco. BOLOGNA: La conservazione della patata e del granoturco - Note pratiche di stagione. MILANO: Prepariamo il pane quotidiano - Della vinificazione - Consigli e notizie di stagione. FIRENZE: Il vino bianco - Uve da « governo » e da vin Santo » - Conservazione dell'uva da tavola. PALERMO: Iniziamo la lotta invernale ai parassiti - Come si producono e conservano i semi di fiori - La prevenzione degli infortuni in agricoltura - Il pacchetto di medicazione - Attualità - risposte agli agricoltori.

Sabato 8 (ore 18.30) - *Domenica* 9 (ore 10-11) ROMA: Lavori e concimazioni - Fitopatologia - Allevamento dei bovini con speciale riguardo alla alimentazione e alle norme igieniche - Frumento e cereali minori - Conservazione dei prodotti - Allevamento degli animali da bassa corte. BARI: La semina del grano - L'erba medica - Svinatura ed altre pratiche di cantina. BOLOGNA: Pollaio e pollicoltura rurale - Note pratiche di stagione. MILANO: Ancora del pane quotidiano - Per le massaie rurali - Consigli e notizie di stagione. FIRENZE: Erbai autunno-vernini - Il sale pastorizio - Conservazione delle frutta. PALERMO: La muta delle penne nelle galline - Concimazione dei prati - Attualità - Risposte agli agricoltori.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore resp.*

Condirettori:
Avv. F. V. CORTINA e Dr. G. CORTINA

Tipografia Editrice Poliglotta
Via della Frezza 57-59 ROMA

L'UFFICIO LEGALE

de "LA RIVISTA AGRICOLA„

è a disposizione

dei nostri abbonati e lettori per

l'espletamento di ogni pratica amministrativa con il

Ministero dell'Agricoltura e foreste

e con gli altri Dicasteri ed Enti Statali e Parastatali.

ASSISTENZA E CAUSE DINANZI A TUTTE LE MAGISTRATURE

LE MIGLIORI CONDIZIONI

Indirizzare la corrispondenza alla direzione della Rivista.

AGRICOLTORI

DISTRUGGETE GLI INSETTI NOCIVI ALLE PIANTE E AL BESTIAME, USANDO I PRODOTTI ALLA NICOTINA DEL MONOPOLIO ITALIANO

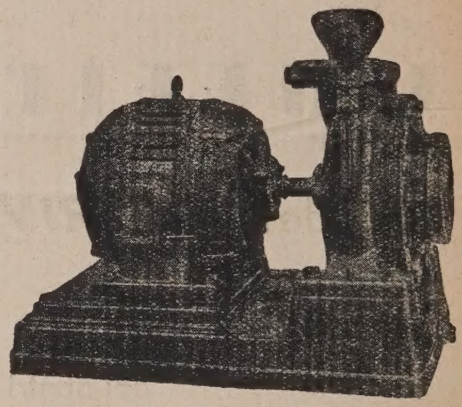
SAPONE ALLA NICOTINA
ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
INSETTICIDA MONITAL

prodotto integrale preparato con solfato di nicotina

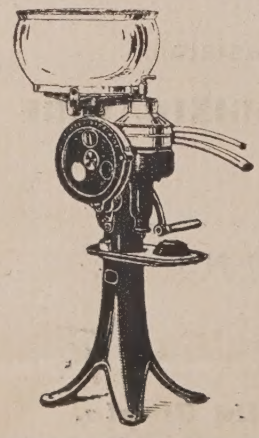
OPUSCOLO ILLUSTRATIVO GRATIS
CHIEDETELO ALLA DIREZIONE GENERALE DEI MONOPOLI DI STATO IN ROMA

Marelli

POMPE CENTRIFUGHE
PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA



Ercole Marelli & C. - S.A. Milano



SCREMATRICE
WESTFALIA
screma a fondo il latte, il siero

M. SORDI
LODI

Fabbrica di caglio
Macchine per il Latte
Frigoriferi

Per chi soffre di fegato

A chi, soffrendo di fegato, intende recarsi a Chianciano per la cura di quelle acque portentose, è raccomandabile sotto tutti gli aspetti

L'ALBERGO TERME

che è vicino alle Fonti ed ai Bagni. Per trattative e schiarimenti scrivere alla direzione dell'**Albergo Terme**. « Bagni di Chianciano » . (Siena)

COL TELEFONO
non v'è isolamento

Il telefono sopprime le distanze. Il telefono è vita.

La Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana Lazio - Sardegna).

ALLEVAMENTI AVICOLI GIOVANNI SAVORELLI

RAVENNA RAVENNA

POLLI ROMAGNOLI colorati robusti, riusciti primi al Concorso di Deposizione 1935-36

POLLI LIVORNESI bianchi di alta e continuata fetazione - allevati in piena libertà

TACCHINI MASTODONTICI AMERICANI, Bronzati - Neri e Bianchi
FARAONE. OCHE ROMAGNOLE, ANATRE, ROUEN, PECHINO
BARBERIA, UOVA, PULCINI

CORRETTEZZA — LEALTÀ — FIDUCIA